



2018 **9/6**  
19:00~21:00

場所 **クックパッド株式会社**

東京都渋谷区恵比寿4-20-3  
(恵比寿ガーデンプレイスタワー12F)

【最寄り駅】

◆JR山手線・  
東京メトロ日比谷線  
恵比寿駅 徒歩7分

参加申込

下記URLよりお申し込みください。

<https://goo.gl/Y2uwYL>



南郷トマト料理と米焼酎ねっかの  
試食、試飲あり

参加特典

# 日本一小さな蒸留所からめざす 米焼酎の未来

## 米の新しい付加価値をめざす挑戦

関連地域

福島県南会津郡只見町

◆参加費 無料

◆定員 30名

◆主催 復興庁

「Fw:東北」は「進む」の意味を「フォワード」に置き換えた東北における共創によるプロジェクト全体の愛称です。被災地復興及び地域課題の解決に取り組んでいるNPO、企業、自治体等が、自らの取組を加速・発展させるため、共創の手法を通じて、新たなパートナーとのつながりを創出し、地域社会の課題解決を目指していきます。

「Fw:東北Weekly」では、復興庁、「新しい東北」官民連携推進協議会による、「Fw:東北」の取組み、プロジェクトをご紹介します。東北で様々なテーマを掲げて行われている活動や、それらに取り組む人々にフォーカスを当て、認知向上や共創の輪を広げる活動として、各種イベントを、東京や東北各地で多数展開(年間30本程度を予定)します。

# 日本一小さな蒸留所からめざす米焼酎の未来

## 米の新しい付加価値をめざす挑戦

南郷トマト料理と米焼酎ねっかの試食、試飲あり

関連地域

・福島県南会津郡只見町

日時 2018.9.6(木) 19:00~21:00 (開場 18:30) 場所 クックパッド株式会社

### 地域課題

福島県南会津郡只見町は日本有数の豪雪地帯です。そのため冬は農作物を育てられない環境であり、農業の担い手の減少と、農業生産基盤の弱体化が課題となっています。

### 企画趣旨

東京から車で約4時間かかる奥会津の只見町に、米焼酎「ねっか」を製造する日本一小さな蒸留所が2016年7月にできました。運営しているのは、米農家の方々です。

米から作るお酒といえば、まず日本酒が浮かびます。しかし、なぜ米焼酎だったのか。そこには米の新しい付加価値をめざす挑戦と背景がありました。

米農家の方々、米焼酎発祥の地である熊本まで足を運んでノウハウを学び、自分たちの作った米で米焼酎「ねっか」を製造しました。そのような苦労を経て生まれた「ねっか」は国際的な品評会で銀賞を取るなど注目を集めています。

Fw:東北weekly Vol.15では、米焼酎「ねっか」を製造する米農家の方々にお越しいただき、その挑戦のねらいをお話しいたきます。また「ねっか」と、南郷のトマト料理を試飲試食しながら、米の生産基盤や只見町の未来について考えていきます。

※今回の企画は特定非営利活動法人東北開墾の協力により実施されます。

※米焼酎「ねっか」の試飲は成人のみとなります。

### 登壇者

※順不同/敬称略

- ◆ 三瓶 清志(さんべ せいし) [有限会社さんべ農園]
- ◆ 脇坂 斉弘(わきさか よしひろ) [合同会社ねっか]
- ◆ 本田 よう一(ほんだ よういち) [料理研究家]



### プログラム (予定)

19:00	開会メッセージ
19:05	東北開墾のプレゼンテーション
19:10	<b>キーノート</b> ・ねっかの紹介動画 ・プレゼンテーション(脇坂 斉弘氏) ・プレゼンテーション(三瓶 清志氏)
19:50	<b>アイデアワークショップ</b> ・只見町の地域おこしアイデアソン ・米焼酎ブランド化にむけたアイデアソン ※南郷トマト料理と米焼酎ねっかの試食、試飲あり
20:45	LIKEorJOIN / コミットメントカード記入
20:55	Fw:東北活動紹介 / 閉会メッセージ

### 参加対象者

- ・東北の食文化に興味がある方等
- ・震災をきっかけにしたつながりから新しいビジネス創出に関心がある方等
- ・農業や六次化に興味のある方等
- ・地域資源の活用に興味のある方等
- ・地域ストーリー作りに関心のある方等
- ・その他、本イベントに関心のある方等

主催：復興庁 / 企画運営：NECソリューションイノベータ株式会社(受託事業者)



「Fw:東北 フォワード東北」フェイスブックページ <https://www.facebook.com/fwtohoku/>